

مقادير المشاط الفلسطيني

Posted on 2019 , 19 مايو



Category: [المطبخ الشامي](#)

: بواسطة

المشاط أو عجة القرنبيط أو قرص القرنبيط من الوجبات الفلسطينية السهلة التحضير، التي تصلح للتقديم على الافطار أو كوجبة خفيفة

مقادير المشاط الفلسطيني

- حبة صغيرة قرنبيط مغسول ومقطع زهيرات
- رشة ملح وكمون لسلق القرنبيط
- نصف كوب ماء للسلق

- نصف كوب طحين
- بيض 2
- نصف كوب بقدونس
- نصف كوب بصل اخضر مفروم
- رششة ملح
- رششة فلفل اسود
- زيت للقلي

طريقة المشاط

1. نضع الماء داخل قدر ونضيف له القرنبيط ورشة الملح و الكمون، و ننتظر حتى يسلق ثم نفرمه، ثم نضيف البصل الاخضر .
والبقدونس ونخلط جيدا
2. نخفق البيض، ثم نضيف الدقيق وماء السلق ونخلط جيدا، ثم نضيف خليط القرنبيط والملح والفلفل الاسود ونقلب .
3. نسخن الزيت، وباستخدام ملعقة نضيف كمية من الخليط بعد أن نضغط عليها حتى تنفرد، ثم نضعها في الزيت ليصبح لونها ذهبي
4. تقدم بجانب السلطة والمخلل .